

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa:

1. Tingkat kesukaan tertinggi panelis terhadap warna pada roti tawar sari wortel adalah perlakuan 3 (Sari wortel 75%) dengan rata-rata 4,13
2. Tingkat kesukaan tertinggi panelis terhadap aroma pada roti tawar sari wortel adalah perlakuan 1 (Sari wortel 25%) dengan rata-rata 4,17
3. Tingkat kesukaan tertinggi panelis terhadap tekstur pada roti tawar sari wortel adalah perlakuan 1 (Sari wortel 25%) dengan rata-rata 3,97
4. Tingkat kesukaan tertinggi panelis terhadap rasa pada roti tawar sari wortel adalah perlakuan 2 (Sari wortel 50%) dengan rata-rata 4,27

5.2 Saran

1. Diharapkan dalam proses pembuatan sari wortel menggunakan *juicer* agar lebih bersih dan efisien.
2. Diharapkan penelitian selanjutnya dapat menguji nilai zat gizi roti tawar substitusi sari wortel di laboratorium agar mendapat hasil yang akurat.